



Poêlée de gnocchis à la saucisse super rapide avec épinards et pesto

10 minutes



Boeuf haché
250 g | 500 g

Protéine personnalisable

+ Ajouter

Changeur

ou

x2 Doubler

Si vous avez choisi de modifier votre protéine, il vous suffit de suivre les icônes et les instructions spécifiques au verso de la fiche dans la colonne de droite, et le tour est joué. Vous pouvez également consulter votre recette personnalisée en ligne, à la page [hellofresh.ca](https://www.hellofresh.ca)



Saucisse italienne
douce, sans boyau
250 g | 500 g



Pesto au basilic
¼ tasse | ½ tasse



Gnocchis
350 g | 700 g



Jeunes épinards
56 g | 113 g



Parmesan, râpé
grossièrement
¼ tasse | ½ tasse



Crème
56 ml | 113 ml



Petites tomates
113 g | 227 g

Allergènes Hé, les cuisiniers! Vous trouverez les informations nutritionnelles sur le site Web ou dans l'appli.

Les ingrédients sont emballés dans des installations où l'on manipule aussi des œufs, du poisson, des crustacés, des fruits de mer, du lait, de la moutarde, des arachides, du sésame, du soya, des sulfites, des noix et du blé.

Quantités d'ingrédients 56 g | 113 g
2 personnes | 4 personnes

1



Cuire la saucisse

- Avant de commencer, laver et sécher tous les fruits et légumes.

[Changer](#) | **Bœuf haché**

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter **½ c. à soupe** (1 c. à soupe) d'**huile**, puis la **saucisse**.
- Cuire de 4 à 5 min, en défaisant la **saucisse** en morceaux, jusqu'à ce qu'elle perde sa couleur rosée**.
- Transférer dans une assiette. Réserver.

2



Préparer

- Entre-temps, couper les **petites tomates** en deux.

3



Cuire les gnocchis

- Chauffer la même poêle à feu moyen-élevé.
- Ajouter **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) de **beurre**, puis tourner la poêle jusqu'à ce qu'il fonde. Ajouter les **gnocchis**.
- Cuire de 5 à 6 min, en retournant à l'occasion, jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

4



Terminer et servir

- Dans la poêle contenant les **gnocchis**, ajouter la **saucisse**, les **épinards**, le **pesto**, les **tomates**, **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) de **beurre** et la **crème**.
- Cuire de 1 à 2 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **épinards** tombent et que les **gnocchis** soient enrobés.
- Répartir les **gnocchis** dans les assiettes.
- Parsemer de **parmesan**.

Unités de mesure à **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile**
chaque étape 2 personnes 4 personnes Ingrédients

Si vous avez commandé 6 portions, triplez les quantités de la recette pour 2 portions. Il se peut que vous ayez besoin de cuire en plusieurs étapes ou d'utiliser des plats de cuisson plus grands. À noter : De plus grandes quantités peuvent correspondre à des temps de cuisson plus longs, il faut donc suivre les indications visuelles et de température.

1 | Cuire le bœuf

[Changer](#) | **Bœuf haché**

Si vous avez choisi le **bœuf**, omettre l'huile, puis ajouter le **bœuf** à la poêle sèche. Cuire de la même façon que la recette vous indique de cuire la **saucisse****. Égoutter et jeter l'excédent de gras, si désiré.